

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Yespe Baurskas

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaio di lievito
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 150g di grasso di coda
- circa 1 tazza d'acqua
- 2 cucchiari di zucchero raffinato.

PREPARAZIONE

1 Diluite il lievito in una piccola quantità d'acqua tiepida o latte, aggiungete 2 cucchiari di farina e mettetelo al caldo. Non appena il lievito avrà fatto la schiuma aggiungete la parte rimanente di latte o di acqua, salate e impastate con il resto della farina preventivamente setacciata. Disponete l'impasto in una padella ampia, mettetevi sopra il coperchio e lasciate la padella in un posto caldo.

Non appena la pasta è lievitata del doppio rispetto alle dimensioni originali, viene rilavorata e lasciata nuovamente lievitare.

Stendete l'impasto e tagliatelo in strisce da 100-115g che arrotolerete fino ad ottenere dei rotoli dallo spessore di un dito, unite quindi le estremità e friggeteli in olio bollente e cospargeteli di zucchero raffinato.